MicroBar® 2008

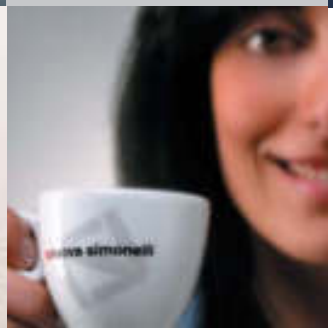


nuova SIMONELLI
espresso coffee machines











Nuova Simonelli has been producing espresso machines since 1936. after seventy years, the history of a company mingles with the people's ways of life. Think for example to both the espresso and the cappuccino, which nowadays are drunk everywhere in the world.
There a history of coffee (among roasting, technical equipment and feeding) of which also the people of **Nuova Simonelli**, we have written a fundamental chapter. We do take part to it through our volumetric and super-automatic machines, due both to their technology and design.
The brand **Nuova Simonelli** is a synonym of reliability, innovation, modernity, research, style, assistance and customer care.
An espresso machine is first of all a professional equipment for the barman, able to brew all the cream and the aromas of coffee. Eventually it becomes an element characterising the premises' fittings (either a bar, a restaurant or a pub) through the design, the colours and the materials.
Our philosophy as manufacturers is addressed to those using a coffee machine all day long. That's why any model by **Nuova Simonelli** is reliable, use friendly, multifunctional and ergonomic. The barman needs a coffee machine enabling him to work "comfortably"; it is a need, a requirement that we turn into reality.
Around a **Nuova Simonelli**'s machine many technicians, engineers, designers, interior designers and also University researchers work. A team composed of professional people with different expertise, but that works extremely well together to reach the goals: realising first class espresso machines.











nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Nuova Simonelli produce macchine per caffè espresso dal 1936. Dopo settant'anni, la storia di una azienda si mescola con i modi di vivere delle persone. Pensiamo ad esempio all'espresso e al cappuccino, consumati ormai in ogni angolo del mondo.
C'è una storia del caffè (tra torrefazione, attrezzature tecniche e alimentazione) della quale anche noi della Nuova Simonelli abbiamo scritto un capitolo fondamentale. Vi partecipiamo con le nostre macchine volumetriche e superautomatiche, con la loro tecnologia e il loro design.
Il marchio **Nuova Simonelli** è sinonimo di affidabilità, innovazione, modernità, ricerca, stile, assistenza e servizio al cliente.
Una macchina per caffè espresso è prima di tutto una attrezzatura professionale per il barista, capace di estrarre tutta la cremosità e gli aromi del caffè; poi diventa, con il design, i colori e i materiali, un elemento che caratterizza l'arredo di un locale (bar, ristorante, pub).
La nostra filosofia di costruttori è rivolta a chi una macchina per caffè la utilizza tutto il giorno. Ecco perché ogni modello **Nuova Simonelli** è affidabile, facile da usare, multifunzionale, pratico ed ergonomico. Il barista ha bisogno di una macchina per caffè capace di farlo lavorare in modo "confortevole"; è una esigenza, una richiesta che noi trasformiamo in realtà.
Attorno ad una macchina **Nuova Simonelli** lavorano tecnici, ingegneri, designer, arredatori, collaudatori e anche ricercatori universitari. Un team formato da professionisti con competenze diverse, ma affiatatissimo negli obbiettivi: realizzare macchine per caffè espresso di prima categoria.

SEGNALAZIONE
D'ONORE



COMPASSO D'ORO **ADI**

Microbar 2008, quando la tecnologia si rinnova
***Microbar 2008**, when technology renews*

MicroBar

Nuova Sostanza oltre le apparenze. È così che si presenta l'ultima generazione della superautomatica Nuova Simonelli. **Microbar 2008** è infatti una macchina completamente rinnovata per offrire prestazioni ancora più eccellenti ed un'affidabilità senza paragoni.

New Substance in addition to the appearances. *This is the way the latest generation of the super-automatic by Nuova Simonelli introduces itself.* ***Microbar 2008*** *is a completely renewed machine to offer even better performances and an unmatched reliability.*

Nouvelle Essence en sus des apparences. *Voilà comment se présente la dernière génération de la super-automatique Nuova Simonelli.* ***Microbar 2008*** *est en effet une machine rénovée complètement pour offrir des performances de plus en plus excellentes et une fiabilité sans comparaisons.*

Neues Wesen über den Schein. *So zeigt sich die letzte Generation des Vollautomaten Nuova Simonelli. Denn* ***Microbar 2008*** *ist eine völlig erneuerte Maschine, um noch exzellentere Leistungen und Zuverlässigkeit ohnegleichen zu bieten.*

Nueva Substancia además de las apariencias. *Es así que se presenta la última generación de la súper automática Nuova Simonelli.* ***Microbar 2008*** *es en efecto una máquina completamente renovada para ofrecer rendimientos todavía más excelentes y una fiabilidad sin iguales.*



nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

versatile nell'uso
versatile drink production

MicroBar





















nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Menù bevande
Cappuccino con regolazione della crema; otto bevande-caffè e cinque bevande-latte personalizzabili; acqua calda e vapore.

Drink menu
Cappuccino with froth adjustment; six drink selections (plus pre-select decaff option) providing eight customizable coffee menus and five adjustable milk based drinks plus hot water and steam.

Cart de boissons
Cappuccino avec réglage de la crème, huit boissons-café et cinq boissons-lait personnalisables, eau chaude et vapeur.

Produkt menu
Cappuccinobereitung mit Milchschaumregulierung, 8 Tasten, wovon sind 5 individuell mit Kaffee und Milchprodukten programmierbar, Heisswasser und Dampfunktion.

Menù bebidas
Capuchino con regulación de la crema; ocho bebidas-café y cinco bebidas-leche personalizables; agua caliente y vapor.



MicroBar



nuova SIMONELLI
espresso coffee machines

aroma garantito
flavour is granted

Estrazioni perfette Il gruppo erogatore è in alluminio e acciaio termocompensato, per una qualità di estrazione superiore.
Manutenzione semplificata I nuovi gruppi caldaie ed elettrovalvole sono modulari, come il gruppo erogatore, per garantire una maggiore facilità e velocità di intervento.
Encoder e Doppio sistema di pressatura La posizione della camera di infusione è controllata da un encoder che ne garantisce il perfetto posizionamento ed assicura fondi sempre asciutti. Il doppio sistema di pressatura permette di ottenere caffè diversi dalla stessa miscela a seconda delle preferenze.
Alta produttività e bassi consumi Vapore a volontà e risparmio di energia sono possibili grazie al sistema energy s aving".



Prefect brewing *The brewing group is made of aluminium and thermo-compensated steel, for a superior quality of the brewing.*
Simplified maintenance *The new boilers and sinusoidal valves groups are modular, like the brewing group, to guarantee both higher facility and quickness in the intervention.*
Encoder and Double Tampering system *The infusion chamber position is controlled by an encoder guaranteeing its perfect positioning and ensuring always dry grounds. The double tampering system enables to get different coffees out of the same blend according to the preferences.*
High productivity and low consumes *As much steam as you like and energy saving are possible due to the "energy saving" system.*

Extractions parfaites *Le groupe de distribution est en aluminium et en acier thermocompensé, pour une qualité de distribution supérieure.*
Entretien simplifié *Les nouveaux groupes chaudières et électrovalves sont modulaires, comme le groupe de distribution, pour garantir une facilité et une vitesse d'intervention plus grandes.*
Encodeur et Double système de pressage *La position de la chambre d'infusion est contrôlée par un encodeur qui garantit un positionnement parfait et des marcs toujours secs. Le double système de pressage permet d'obtenir des cafés différents du même mélange selon les préférences.*
Haute productivité et consommation réduite *Vapeur à volonté et économie d'énergie sont possibles grâce au système "energy saving".*

Extracciones perfectas *El grupo de erogación es en aluminio y acero termo-compensado, para una cualidad de extracción superior.*
Manutención simplificada *Los nuevos grupos calderas y electro válvulas son modulares, como el grupo de erogación, para garantizar una mayor facilidad y rapidez de intervención.*
Encoder y Doble sistema de prensado *La posición de la cámara de infusión es controlada por un encoder que garantiza su perfecto posicionamiento y asegura posos siempre secos. El doble sistema de prensado permite de obtener cafés diferentes por la misma mezcla según las preferencias.*
Alta productividad y bajos gastos *Vapor a voluntad y ahorro de energía son posibles gracias al sistema "energy saving" (ahorro energético).*

Perfekte Extraktionen *Die Brühgruppe aus Aluminium und thermokompensiertem Stahl sorgt für höchste Extraktionsqualität.*
Vereinfachte Wartung *Die neuen Boilergruppen mit Magnetventilen sind modular wie die Brühgruppe, um einfacher und schnell zu arbeiten.*
Encoder und Doppelpressungssystem *Die Position der Brühkammer wird durch einen Encoder gesteuert, der die perfekte Einrastung und immer trockenen Kaffeesatz sichert. Mit dem Doppelpressungssystem ist es möglich, verschiedenartige Kaffees aus derselben Kaffeemischung nach Ihrer Wahl zu erhalten.*
Hochleistung bei geringem Energieverbrauch *Dampf nach Belieben und Energieeinsparung sind durch "Energy Saving"-Programm Wirklichkeit.*




SIMONELLI


A

MicroBar

frigolatte
milk fridge


B

cassetto raccoglifondi
coffee ground collection


C



scaldatazze elettrico
electric cupwarmer

becco erogatore regolabile
adjustable delivery unit


D

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines



tanica da 5 lt
o attacco diretto
5 lt water tank or
direct water connection



macinino singolo
o doppio
single or double grinder





extra-sylos
bean hopper extension



smart card
smart card

cappuccinatore
incorporato
built-in milk-foamer





regolatore
densità latte
milk foam-density adjustment

MicroBar

caratteristiche tecniche *technical features*







La Nuova Simonelli si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature trattare in questa pubblicazione.

Nuova Simonelli reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Modello / *Models*		Microbar	Microbar	Microbar	Microbar
Versione / *Versions*		1 Grinder	1 Grinder AD	2 Grinder	2 Grinder AD
Carrozzeria / *Body*	Materiale / *Material*	acciaio + ABS *stainless steel + ABS*	acciaio + ABS *stainless steel + ABS*	acciaio + ABS *stainless steel + ABS*	acciaio + ABS *stainless steel + ABS*
	Colori / *Colours*	● ●	● ●	● ●	● ●
Dimensioni / *Dimensions*	Larghezza mm / *Widht (inches)*	320 *(12 4/16")*	320 *(12 9/16")*	320 *(12 9/16")*	320 *(12 9/16")*
	Profondità mm / *Depth (inches)*	450 *(17 5/16")*	450 *(17 11/16")*	450 *(17 11/16")*	450 *(17 11/16")*
	Altezza mm / *Height (inches)*	480 *(18 6/16")*	480 *(18 7/8")*	480 *(18 7/8")*	480 *(18 7/8")*
	Peso Kg / *Weight (lb)*	33 *(72.7)*	33 *(72.77)*	33 *(72.77)*	33 *(72.77)*
Voltaggio / *Voltage*		115V *(18A)*	115V *(18A)*	115V *(18A)*	115V *(18A)*
		230V *(8A)*	230V *(8A)*	230V *(8A)*	230V *(8A)*
Potenza / *Power Watt*		2000	2000	2000	2000
Produzione oraria *Hourly production*	N. caffè espresso / *espressos*	120h	120h	120h	120h
	N. cappuccini / *cappuccinos*	60h	60h	60h	60h
	Lt. acqua calda / *hot water*	approx 10lt/h *(3,2gal)*	approx 10lt/h *(3,2gal)*	approx 10lt/h *(3,2gal)*	approx 10lt/h *(3,2gal)*
Gruppo / *Group head*	Materiale / *Material*	alluminio + acciaio *stainless steel + diecast aluminium*	alluminio + acciaio *stainless steel + diecast aluminium*	alluminio + acciaio *stainless steel + diecast aluminium*	alluminio + acciaio *stainless steel + diecast aluminium*
	Termoriscaldato *Termally compensated*	●	●	●	●
	Pre-infusione / *Pre-infusion system*	●	●	●	●
	Estraibile / *Extractable*	●	●	●	●
Opzione decaffeinato	*Decaffeinated option*	●	●	●	●
Macinino / *Grinders*	Numero / *Number*	1	1	2	2
	Diam. macine / *Burrs size (mm)*	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
	Capacità sylos *Bean hopper capacity*	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb	0,5 Kg 2,21 lb
	Extra sylos (1/2 Kg) *Bean hopper extention*	❍	❍	❍	❍
	Regolazione macinatura *Grinding control*	micrometrica *micrometric*	micrometrica *micrometric*	micrometrica *micrometric*	micrometrica *micrometric*
Dosatura erogazione *Coffee dosing system*		volumetrica *volumetric*	volumetrica *volumetric*	volumetrica *volumetric*	volumetrica *volumetric*
Pompa hi-performance	*High performance pump*	●	●	●	●
Autolivello elettronico	*Automatic electronic filling*	●	●	●	●
Fondi / *Coffee grounds*	Sistema fondi asciutti *Dry coffee grounds system*	●	●	●	●
	Capacità cassetto fondi *Grounds container capacity*	20-35	20-35	20-35	20-35
	Scarico diretto / *Direct discharge*	❍	❍	❍	❍

● = standard
❍ = optional

nuova SIMONELLI
espresso coffee machines

Modello / *Models*		Microbar	Microbar	Microbar	Microbar
Versione / *Versions*		1 Grinder	1 Grinder AD	2 Grinder	2 Grinder AD
Serbatoio acqua *Water tank*	Capacità / *Water tank capacity*	5 lt	-	5 lt	-
	Estraibile / *Extractable water tank*	●	-	●	-
Connessione idrica *Water connection*	Attacco diretto rete idrica *Direct water connection*	-	●	-	●
	Riduttore pressione *Built-in pressure reducer*		●		●
	Sezione tubo / *Water tubing section*		3/4		3/4
	Lunghezza tubo dotazione *Wate supply hose*		2 mt 78 11/16"		2 mt 78 11/16"
acqua calda + vapore *Hot water steam wand*	Snodata / *Swivel*	●	●	●	●
	Dosatura acqua / *Water dosage*	●	●	●	●
	Prod. continua vapore *Continuos steam production*	●	●	●	●
	Turbo cream	❍	❍	❍	❍
Becco erogatore *Nozzle*	Altezza regolabile *Adjustable Height*	●	●	●	●
	Due tazze contemporaneam. *Two cups per brewing cycle*	●	●	●	●
	Cappuccinat. incorporato *Built-in automatic milk foamer*	●	●	●	●
	Regolazione temp. latte *Program. milk temperature*	●	●	●	●
	Regolazione crema latte *Program. milk foam density*	●	●	●	●
	Cappuccinatore estraibile *Extractable milk foamer*	●	●	●	●
Caldaie / *Boilers*	N. caldaie / *Boilers*	2	2	2	2
	Capacità / *Capacity (lt)*	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt	1,4 Lt
	Regolazione temperatura *Program. boiler temperature*	elettronico *electronic*	elettronico *electronic*	elettronico *electronic*	elettronico *electronic*
	Valvola sicurezza / *Safety valve*	●	●	●	●
	Antirisucchio elettronico *Electronic anti-vacum system*	●	●	●	●
Elettronica / *Electronic*	LCD display	2 linee	2 linee	2 linee	2 linee
	N. lingue / *Languages*	6	6	6	6
	Software user friendly	●	●	●	●
	Programmazione on/off *Programmable on-off swich*	●	●	●	●
	Menù bevande caffè *Coffee based drink menù*	8	8	8	8
	Menù bevande latte *Milk based drink menù*	5	5	5	5
	Programm. quantità caffè *Program. coffee ground dose*	●	●	●	●
	Programm. temp. acqua *Programm. brewing temp.*	●	●	●	●
	Programm. temp. vapore *Program. steam temperature*	●	●	●	●
	Programm. pressatura *Program. tamping force*	●	●	●	●
	Programm. dose acqua *Program. water dose*	●	●	●	●
	Programm. dose latte *Program. milk dose*	●	●	●	●
	Pre-infusione intelligente *Smart pre-infusion*	●	●	●	●
	Modalità energy saving *Energy saving mode*	●	●	●	●
	Autodiagnosi / *Self diagnostics*	●	●	●	●
	Smart card	❍	❍	❍	❍
	Lavaggio autom. caffè *Automatic coffee washing cycle*	●	●	●	●
	Lavaggio autom. latte *Automatic washing milk cycle*	●	●	●	●
	Lavaggio autom. fine servizio *Automatic end of shift cleaning*	●	●	●	●
	Conteggio totale *Total drink counter*	●	●	●	●
	Conteggio parziale *Partial drink counter*	●	●	●	●
	Ciclo decalcificazione *Decalcification cycle*	●	●	●	●

● = standard
❍ = optional

www.nuovasimonelli.it

memphiscom.it

Cod. 29000212

nuova SIMONELLI®
espresso coffee machines

Nuova Simonelli S.p.A.
Via M. D'Antegiano, 6
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
tel. +39.0733.9501
fax +39.0733.950242
videoconf. +39.0733.950201

www.nuovasimonelli.it
n.simonelli@nuovasimonelli.it

Nuova Distribution USA
6940 Salashan PKWY BLDG A
Ferndale, WA 98248
tel. +1.360.3662226
fax +1.360.3664015
videoconf. +1.360.3188595

www.nuovadistribution.com
info@nuovadistribution.com